L' impiego dell' anidride solforosa nella vinificazione e conservazione del vino

Tutti conoscono che quando si accende lo zolfo, esso arde con fiamma azzurrognola e si combina con l' ossigeno dell'aria per formare un composto di zolfo ed ossigeno, nella proporzione di un atomo del primo e due del secondo, detto dai chimici *anidride solforosa* (SO^2) e volgarmente chiamato *fumo di zolfo.* Questa anidride solforosa è dunque un gas ben noto a tutti per il suo odore acre e irritante la gola in modo da provocare la tosse. Tra le altre proprietà dell' anidride solforosa ricordiamo che essa è un energico decolorante, come si può provare avvicinando un fiore, per esempio una violetta, a un zolfanello appena acceso, ed ha sullo sviluppo dei numerosi microorganismi della putrefazione, non che sulle muffe in genere, un'azione antisettica potentissima, molto superiore all' acido fenico, per cui, in pratica, non deve sorprendere se il vino che si solfora resta alquanto scolorito e se si trae profitto, nella lavorazione del mosto e dei vini, del suo potere antisettico per uccidere quegli organismi microscopici che sono la causa delle malattie dei vini (versa o girato, acescenza, amaro, filante ecc) non che delle muffe che causano l' ammuffimento dei vasi vinari. L' azione antisettica dell' anidride solforosa però non è sempre la medesima anche quando si impiega nella stessa quantità, bensì varia, non solo a seconda la natura dei vari organismi su cui deve agire — essendo più sensibili i bacteri delle malattie e meno sensibili i fermenti alcoolici (lieviti) — ma altresì a seconda che essi sono stati abituati a vivere con dosi piccole o grandi di antisettico aumentato gradualmente. È su questi fatti che si basa la moderna pratica del *solfitaggio* dei mosti al momento della pigiatura e l' impiego dei fermenti *puri solforosi* cioè abituati a vivere in presenza di elevate dosi di questo antisettico,

Ricordiamo ancora, che la pratica del solfitaggio, e quindi l' impiego dell' anidride solforosa, agisce anche distruggendo l'*enossidasi*, speciale enzima questo che abbonda nelle piante ep-

perciò anche nella vite, in ispecie, nelle parti in via di accrescimento od alterate, per cui sovrabbonda quando si lavorano uve immature, colpite da intemperie, insetti o muffe, nel qual caso, alle ossidasi naturali dell' uva, si aggiungono quelle esistenti in abbondanza nelle muffe stesse. L'impiego dell'anidride solforosa tanto sul mosto, prima dell'inizio della fermentazione, quanto sul vino fatto, ne previene quell'alterazione tanto comune, chiamata *imbrunimento ossidasico*, che lo fa alterare nella limpidezza e nel colore causandone lo svalutamento.

Per darsi ragione perchè la vigente legge che regola le frodi nella produzione e nel commercio dei vini ha dovuto per considerazioni igieniche fissare la quantità massima di anidride solforosa che si può tollerare nel vino destinato al consumo giornaliero, è necessario accennare all'azione fisiologica che essa esercita in chi fa uso di vini che contengono una certa quantità dell'antisettico in parola.

È ben noto che i bevitori che usano vini che contengono notevole quantità di anidride solforosa, provano dei disturbi speciali più o meno gravi che si manifestano col mal di capo, coll'irritazione alla gola e all'apparato digerente, e con malessere generale. Le manifestazioni di questi disturbi e la loro gravità, non sono sempre le medesime ma variano a seconda la diversa sensibilità dei consumatori.

In Svizzera ed anche negli altri stati, sono state fatte numerose prove fisiologiche per determinare quali sono i limiti oltre i quali le persone sensibili cominciano a sentire danni dall'uso del vino ricco di anidride solforosa, e si cercò anche di distinguere gli effetti dell' *anidride solforosa libera* da quella *combinata*. Senza entrare nei particolari di queste prove, ci limitiamo a ricordare che igienicamente riescono innocui i vini il cui contenuto di acido solforoso libero non superi i 20 milligrammi per litro (2 grammi per hl.) e che la quantità di acido solforoso totale che si può tollerare non deve sorpassare i 200 milligrammi per litro cioè (20 gr. per hl.).

Ispirandosi a queste prove, le leggi emanate in Italia in materia di frodi nella preparazione e nel commercio del vino consentono nel vino pel diretto consumo un massimo di 200 milligrammi per litro di *anidride solforosa totale* e di 20 milligr. per litro di *anidride solforosa libera*. Praticamente si può ritenere che quando il vino al palato e all'odorato non ha sapore e odore

di zolfo, il vino è nei limiti voluti dalla legge in quanto concerne l'anidride solforosa libera; qualora però non lo sia perchè solforato eccessivamente si arriva facilmente con qualche travaso all'aria e col riposo di qualche mese. Per quella combinata, essendo che una parte va ossidandosi e dà luogo ai solfati, il limite massimo tollerato di 200 milligr. per litro raramente si raggiunge anche nei vini ripetutamente solforati. Dobbiamo ancora far notare che sì l'una che l'altra delle due limitazioni dianzi accennate si riferiscono ai vini quando siano *posti in vendita*, ai vini cioè offerti al consumatore nelle osterie, trattorie ecc. per l'*immediato consumo;* solo in questo caso i vini che contengono una quantità superiore ai limiti fissati di anidride sono considerati *non genuini.* Non si riferiscono però ai vini non finiti cioè ai vini nei magazzini dei grossisti destinati ad essere mescolati con altri vini e che debbono subire ulteriori operazioni enologiche. Questi vini, come pure i filtrati dolci, non essendo finiti per porsi in vendita per l'immediato consumo possono contenere dosi di anidride superiori ai limiti sopra indicati.

Nella legislazione delle altre nazioni i limiti di tolleranza variano, epperciò, dovendo esportare e consumare i vini nazionali negli altri stati è necessario uniformarsi a questi limiti di tolleranza.

Circa la forma di combinazione, la legislazione italiana permette l'uso dell'anidride solforosa libera e dei solfiti di calcio e di potassio, mentre in Austria è permesso il solo bisolfito di sodio ad un massimo di 5 gr. per hl.

Vediamo ora come l'anidride solforosa si può praticamente produrre e impiegare in cantina. La maniera di preparazione più comune e nello stesso tempo più semplice, è quella antichissima di far bruciare all'aria dello zolfo in polvere o ridotto nelle così dette *micce di zolfo* preparate queste facendo aderire lo zolfo a strisce di carta o meglio di amianto o di reticelle di ottone immergendole in zolfo fuso. La combustione di queste micce si può far avvenire o nei recipienti stessi che debbono ricevere il vino o in appositi fornelli solforatori coi quali si immette il fumo che si produce nel recipiente dove dev'essere utilizzato. Adoperando queste micce per produrre direttamente nella botte anidride solforosa, bisogna impiegare quelle che ardono completamente e che non sgocciolano parte dello zolfo al fondo del recipiente inquantochè questo zolfo a contatto del vino

giovine o anche delle sole fecce, viene ridotto in acido solfidrico, gas questo di uno sgradevole odore di uova marce, il quale assorbito dal vino lo rende per un certo tempo imbevibile. Si tenga presente che da un grammo di zolfo si ottengono teoricamente 2 grammi di anidride solforosa, ma siccome in pratica quando si fa arrivare il vino in una botte solforata una parte più o meno grande si disperde, si comprende che bisogna produrre dippiù e con questo mezzo non è possibile misurare esattamente la quantità di anidride che si desidera rimanga nel vino. È evidente perciò che la solforazione del vino praticata col fumo di zolfo riesce economica ma sempre incerta. A titolo di notizia ricordiamo che non mancano in commercio a scopo di speculazione micce di zolfo dette micce aromitizzate per dare ad intendere che queste sviluppando grati aromi, impediscono che il vino acquisti odore di zolfo. Ciò è falso, anzi, con l' impiego di simili micce si corre il rischio di guastare il vino potendo questo prendere odori estranei.

L' anidride solforosa si può adoperare anche in soluzione nell' acqua *(acqua solforosa)* o nell' alcool (*alcool solforoso)* facendo sciogliere l' anidride solforosa, prodotta con mezzi chimici o direttamente il fumo di zolfo, nell' acqua o nell' alcool. L'acqua come pure l' alcool, pur sciogliendo una rilevante quantità di anidride — specialmente quando si impiega l' alcool — danno però soluzioni che in breve lasciano disperdere l'antisettico, per cui in pratica sono poco adoperate. In ogni caso al momento dell' impiego di queste soluzioni necessita conoscere la percentuale di anidride contenuta per non procedere a casaccio nelle dosi da impiegare.

In commercio oggi si trova l' *anidride solforosa liquida*, largamente impiegata negli stabilimenti enologici di una certa entità. L' anidride solforosa liquida si produce facilmente o raffreddando il gas a 15 gradi sotto zero o comprimendolo a 2-3 atmosfere di pressione a seconda della temperatura. Si commercia in cilindri di ferro fuso o di acciaio resistenti almeno a 30 atmosfere di pressione per cui chi ne fa uso non ha da temere alcun pericolo. L' anidride solforosa allo stato liquido è incolore; quando è pura e ben secca non attacca gli usuali metalli; un litro pesa circa kg. 1.400 e sviluppa circa 500 litri di gas; evaporando dà un forte abbassamento di temperatura. In cantina si usa senza alcun inconveniente o adoperando apparecchi di fa-

cile funzionamento detti *solfitometri*, quali quello costruito dall' Ing. A. Cappuccini di Milano e l' « Optimus » messo in vendita dalla Casa agricola F.lli Marescalchi di Casalmonferrato, oppure adottando il sistema semplicissimo di mettere sopra una bascula il cilindro, con un tubo s' introduce l' anidride nel vino da trattare e dalla differenza di peso si sa quanta anidride solforosa si è sviluppata e sciolta nel vino. Oppure, invece di introdurre l' anidride direttamente nel vino da trattare si introduce in un caratello di vino, solforandolo fortemente, dalla differenza di peso del vino prima del trattamento e dopo, si sa quanta anidride si è sciolta e con un semplice calcolo se ne conosce poi il titolo in base al quale si potrà adoperare in piccole dosi per trattare altre piccole masse di vino.

Di più facile impiego sono i composti dell' acido solforoso detti *solfiti* perchè, se sono puri e ben conservati, permettono di dosare con sufficiente esattezza l' anidride solforosa da aggiungere.

Come già abbiamo avuto occasione di ricordare, la legge italiana consente l' uso del *bisolfito potassico* e del *metabisolfito potassico* detto anche pirosolfito potassico tanto per i mosti come per i vini mentre non permette l' uso del *solfito di calcio* per i mosti ma soltanto per conservare i vini; i due primi si scompongono prontamente e sono di pronta azione mentre col solfito di calcio, sviluppando anidride solforosa assai lentamente è più prolungata l' azione antisettica. Il solfito di calcio se è puro, contiene dal 40 al 41 % di anidride.

Il bisolfito di potassio allo stato puro contiene il 53.3 % di anidride solforosa. Quello del commercio è raro il caso che contenga il 50 % perchè all' aria è di facile alterazione e non mancano delle partite di bisolfito mal conservate con una percentuale di elemento utile ridottissimo epperciò di pochissimo valore. Siccome in pratica è difficile trovare bisolfito ben conservato, è preferibile usare il metabisolfito potassico il quale quando è puro contiene il 57.65 % di anidride. Essendo il metabisolfito del commercio quasi sempre mescolato con una parte di bisolfito, dalle ripetute analisi fatte al nostro laboratorio, su partite di qualche quintale di metabisolfito, è risultato che la percentuale varia dal 52 al 53. In ogni caso, il metabisolfito, è da preferirsi al bisolfito perchè oltre ad essere più ricco di elemento utile è più stabile e quindi di più facile conservazione. Sarà in

ogni modo consigliabile conservarlo in barattoli di vetro ben chiusi e al momento dell'impiego o si polverizza e si usa direttamente o si mette in infusione entro un sacchetto di garza, oppure si preparano delle soluzioni acquose al 10-20 % di bisolfito.

E qui rispondiamo ancora alla seguente domanda, allo scopo anche di chiarire delle credenze errate che alcuni produttori hanno nell'impiego di questo antisettico, e cioè: Del gas solforoso che si introduce nel mosto e di quello che si aggiunge al vino cosa ne avviene?

Come abbiamo già accennato, l'anidride solforosa nel mosto rende inattivi i fermenti alcoolici e quelli che sono causa di malattie del vino e questa inattività dura tanto più a lungo quanto maggiore è stata la dose di antisettico adoperata. Siccome però, il gas solforoso una parte si disperde col moto fermentativo, una parte si ossida e una parte fa nuove combinazioni con alcuni componenti del mosto, la sua azione si abbrevia continuamente da ridursi dopo qualche tempo anche a nulla per cui alla svinatura il vino che si spilla non contiene affatto anidride solforosa.

Circa poi l'azione dell'anidride solforosa sciolta nel vino, al pari di quanto avviene nel mosto, col tempo lentamente si attenua e sparisce e la sparizione avviene anche in questo caso per volatilizzazione, per ossidazione e per combinazione. La volatizzazione dell'anidride avviene quando coi travasi, colle filtrazioni, colle chiarificazioni ecc. il vino è sottoposto ad agitazione; mentre per ossidazione avviene quando l'acido solforoso assorbe ossigeno e si trasforma in acido solforico e questo scomponendo il cremor di tartaro, contenuto sempre nel vino, forma solfato potassico; infine, l'anidride solforosa combinandosi con alcuni ingredienti del vino forma altri composti più complessi che oltre a non avere l'odore e il gusto sgradevole dell'anidride solforosa libera, anche la sua azione sull'organismo è molto diversa di quest'ultima epperciò il vino anche se trattato con una dose abbastanza forte di anidride, purchè consumato dopo molto tempo, non nuoce affatto al consumatore

Da quanto precede ne risulta che l'anidride solforosa nell'industria enologica ha una notevole importanza pratica e senza voler qui fare una descrizione particolareggiata di tutti i diversi casi in cui il tecnico può trarre vantaggio dalla sua ra-

zionale applicazione, ci limitiamo a dare un cenno delle più importanti circostanze in cui egli può impiegarla con profitto.

Infatti, in pratica, l'anidride solforosa si impiegherà utilmente:

1° *Per disinfettare i diversi locali destinati a cantina e quelli dove si fanno appassire le uve*, onde impedire che queste ammuffiscano.

2° *Per conservare sani i vasi vinari che restano vuoti:* botti, tini, fustame da trasporto ecc. i quali, purchè si conservino sempre pieni di fumo di zolfo possono conservarsi sani per varii anni di seguito.

3° *Per rendere* muto *il mosto, cioè quando si vuol impedire che in esso avvenga qualsiasi fermentazione oppure quando si vuole ritardare soltanto l'inizio della fermentazione.* Nel primo caso il mosto si solforerà con dosi molto elevate di anidride, persino con 40-50 gr. per ettolitro. Però anche dosi di 20-25 gr. possono dare buon effetto purchè adoperate prima che si inizi qualsiasi moto fermentativo. Nel secondo caso, quando cioè si vuol ritardare soltanto l'inizio della fermentazione per un certo numero di ore o di giorni e ciò sia per poter trasportare il mosto a distanze sia per avere una certa defecazione, si adopereranno quantità crescenti di anidride e cioè gr. 3 a 5 per hl per un ritardo di 10 e 20 ore; gr. 8 a 10 per un ritardo di 2 giorni, gr. 12-15 per un ritardo di 4-6 giorni e gr 20-25 per un ritardo di 12-15 giorni.

Da prove dirette da noi fatte con 35-40 gr. di anidride per hl di mosto, si ebbe un ritardo di oltre due mesi e, in quantità maggiore si ebbe anche la perfetta sterilizzazione.

4° *Per regolare e rendere più pura la fermentazione alcoolica.* A questo scopo si aggiunge l'anidride solforosa al momento della pigiatura o nel mosto nel quale non sia iniziato il moto fermentativo, nella dose di 2 a 5 gr. per quintale di uva (impiegando la quantità doppia di metabisolfito potassico). Solo con uve immature e guaste perchè muffite, marce o bacate dalla tignuola, potrà essere necessario arrivare a 8-10 gr. di anidride per q.le. In questo ultimo caso conviene dare l'antisettico in 2 volte, per esempio, metà prima che s'inizi la fermentazione e metà dopo, a fermentazione iniziata.

Vantaggiosissimo è ancora se si aggiunge al mosto solforato del fermento puro selezionato adattato all'anidride solforosa. Siffatta aggiunta, mentre favorisce una sollecita e regolare fer-

mentazione tumultuosa, agevola anche una perfetta chiarificazione del vino. La quantità di fermento selezionato da aggiungere al mosto si regola a seconda l'istruzione che accompagna il recipiente che racchiude il fermento.

5° *Per migliorare e assicurare la limpidezza dei vini.* Abbiamo avuto altre volte occasione di dire che un'alterazione speciale che molto spesso si verifica nei vini, specie se provenienti da uve immature o muffite, è quella chiamata «*casse*» dai francesi che corrisponde all'*imbrunimento* o *ingiallimento*, la quale o si previene con l'uso del solfitaggio alla vendemmia o si cura coll'aggiunta di un giusto quantitativo di anidride solforosa al vino. In questo secondo caso, di solito 3 a 4 gr. per hl sono sufficienti. Questa quantità di anidride aggiunta al vino serve tanto per prevenire l'alterazione quanto per curare l'intorbidamento ossidasico quando sia iniziato.

6° *Per facilitare la conservazione dei vini deboli e per arrestare l'alterazione dei vini ammalati.* Se si hanno in cantina vini deboli, leggeri e mal costituiti, pur applicando a questi vini tutte le pratiche enologiche razionali che ne facilitino la conservazione non sempre si riesce nell'intento; spesso bisogna ricorrere a ripetute solforazioni per conservarli sani. L'anidride solforosa in questo caso ha lo scopo di impedire lo sviluppo dei microorganismi che sono la causa di quelle alterazioni del vino dette malattie (girato, amaro, filante, acescenza ecc.) Se le cure avute durante la conservazione sono state insufficienti e si manifestasse un inizio di qualcuna di queste malattie, l'impiego di anidride solforosa a forti dosi, 10-15-20 gr. per ettolitro, arresta lo sviluppo dei microorganismi che ne sono la causa. Con questa aggiunta non si arriva ad uccidere tutti i germi del male ma si arresta il loro ulteriore sviluppo e si cerca così di continuare a conservare il vino alterato sino alla vendemmia prossima, alla quale epoca se lo farà rifermentare passandolo sopra vinacce fresche non torchiate.

L'anidride solforosa viene impiegata utilmente anche nel caso che si abbiano botti temporaneamente sceme o continuamente smezzate per le vendite al minuto. In questo caso basta riempire lo spazio vuoto soprastante al vino con fumo di zolfo che ha lo scopo di impedire lo sviluppo della *fioretta* e dei germi dell'*acescenza.* È preferibile in questo caso l'impiego di un altro gas, l'anidride carbonica, come si usa fare per la conservazione

della birra. Le solforazioni, infine, saranno anche utili quando devesi spedire vini che mal sopportano un lungo viaggio o quando rendesi necessario, per una ragione qualsiasi, un travaso nei mesi caldi d' estate.

7° *Per curare i vini con odore di uova marce.* La causa principale di questo disgustoso odore si deve attribuire, oltre alle uve che s' introducono nel tino imbrattate di zolfo, anche nell' uso della solfitizzazione fatta alla vendemmia. Se queste però son le due cause principali altre ve ne sono, quali il mancato lavaggio delle botti vuote solforate, l' alterazione delle fecce, la presenza nella botte del ferro, l' uso di certi concimi ecc. Oltre ad adottare i mezzi preventivi che impediscono che il difetto si produca, se il vino è già alterato e l' odore è abbastanza sentito, non si avrà che da introdurre nel vino una giusta quantità di anidride solforosa, sotto forma di fumo di zolfo o di metabisolfito potassico, per far eliminare il difetto.

8° *Per estrarre il color rosso delle vinacce di uve nere.* Contrariamente alla credenza di molti produttori, che la solfitizzazione se riesce utile nella vinificazione delle uve bianche, non giova nelle uve nere perchè si ha vino più scolorito, è un fatto ormai ben accertato che praticando la solforazione del mosto in presenza delle vinacce, l' anidride solforosa scioglie la materia colorante al pari di quanto fa l' alcool che si forma con la fermentazione. Appunto basandosi su questa proprietà che ha l' anidride solforosa di sciogliere l' enocianina, il Prof Carpentieri ha suggerito un metodo speciale per estrarre dalle uve molto colorate tutta l' enocianina contenuta nelle bucce per poi impiegare queste misture per aumentare l' intensità colorante dei vini poveri di colore. Questo metodo abbiamo avuto occasione di descriverlo altre volte in questo medesimo giornale.

Da quanto man mano abbiamo esposto si deve dedurre che l' anidride solforosa rende all' industria vinicola segnalati servigi purchè non si adoperi in modo irrazionale e non si esageri nelle proporzioni. In omaggio alle disposizioni di legge che regolano l' uso dell' anidride solforosa in enologia, e per le supreme esigenze della salute pubblica, conviene limitare la solforazione dei vini tanto più quanto più presto dev' essere dato al consumatore. Nel caso che questa fosse stata eccessiva prima di passare il vino al consumo converrà travasarlo all' aria, oppure ritardare la vendita ovvero mescolarlo ad altro vino non solforato in modo

da liberarlo completamente dall' antisettico o da ridurre la quantità di anidride libera nei limiti legali come abbiamo già indicato.

D. Libutti

LA RIFERMENTAZIONE

La rifermentazione può permettere di valorizzare molti vini che, altrimenti, sul mercato, o si dovrebbero cedere a prezzi bassissimi o resterebbero invenduti.

Quest' operazione — che consiste in una nuova fermentazione alcoolica stabilita nei vini delle annate precedenti, siano essi dolci o asciutti — costituisce una pratica di cantina che, per le molteplici applicazioni nel miglioramento dei vini e per la relativa facilità con la quale può essere provocata e condotta, dovrebbe essere tenuta sempre presente dai nostri cantinieri.

L' avvicinarsi della prossima vendemmia — epoca in cui la rifermentazione è di più facile applicazione — mi pare il momento più indicato per trattare di quest' argomento che su certi vini ha una così decisiva importanza.

I casi principali per cui la rifermentazione si usa sono i seguenti:

1° Per far sparire dai vini cattivi odori e sapori derivati da difetti e malattie precedenti;

2° Per ringiovanire vini vecchi scadenti e decrepiti;

3° Per aumentare l' intensità colorante di vini poco colorati;

4° Per rendere asciutti i vini dolci;

5° Per trasformare i vini bianchi in vini rossi.

Affinchè la rifermentazione possa aver luogo sono necessarie le stesse condizioni indispensabili ad ogni fermentazione: presenza nel vino da rifermentare di una certa quantità di zucchero, che può essere data da mosto concentrato, da filtrato dolce, da vinacce fresche non torchiate, oppure, meglio ancora, da una certa quantità di uva ottima, appena pigiata; presenza di fermenti che, a seconda dei processi di rifermentazione possono essere portati naturalmente o aggiunti artificialmente; ed infine creazione di tutte le diverse condizioni atte a ridestare e favorire la fermentazione (temperatura conveniente, arieggiamento, percentuale non troppo elevata di anidride solforosa, di

alcool — salvo quando si fa uso di fermenti selezionati — di acidità volatile, ecc.)

PROCESSI DI RIFERMENTAZIONE

Dei diversi processi di rifermentazione esamineremo i tre principali:

Con vinacce. È il metodo che si presta bene all'epoca della vendemmia ed è quello che, senza dubbio, dà i risultati migliori, o, per lo meno, i più completi. Infatti le vinacce, che si adoperano dopo aver fermentato ma senza essere state sottoposte alla torchiatura oltre a contenere una certa quantità di vino sono ancora ricche di molte sostanze solubili, che cedono durante la rifermentazione. Cosicchè il vino rifermentato migliora notevolmente nel colore e nel complesso degli odori e del sapore.

Per procedere alla rifermentazione, dopo la svinatura si versa sulle vinacce fresche e sanissime, il vino da rifermentare in quantità non superiore ai $^1/_5$ del vino fiore corrispondente alle vinacce da cui queste derivano. Se si tratta di vini secchi, bianchi o rossi, e se le vinacce non contengono vino dolce, sarà necessario aggiungervi un po' di mosto concentrato o di filtrato dolce, oppure dell'ottima uva, in ragione almeno del 6 $^0/_0$ (e cioè 6 chg. d'uva per ogni q.le di vino da rifermentare).

La fermentazione ben presto si inizia; s'innalza tosto il cappello e si rendono perciò necessarie le follature. Cessata la fermentazione si farà la svinatura.

Con la feccia. Si ricorre alla feccia quando, facendo la rifermentazione in epoca diversa dalla vendemmia e su vini fermentati in bianco, non è possibile far uso di vinacce.

La feccia dev' essere di qualità ottima, di primo travaso, proveniente da vini sani e usata in quantità non inferiore a 1 chg per ettolitro. Prima di adoperarla bisogna *ringiovanirla*, sbattendola per circa mezz'ora all'aria — per ridar vita ai fermenti — dopo aver aggiunto del mosto concentrato o del filtrato dolce, che sono indispensabili quando il vino è asciutto.

La feccia così preparata viene aggiunta al vino da rifermentare, che deve avere una temperatura non inferiore ai 15° e dev' essere posto in ambiente egualmente riscaldato: nelle fermentazioni la temperatura ha un' importanza decisiva. Di indiscutibile utilità sarà pure qualche arieggiamento.

Con i fermenti selezionati. Preferibile alla feccia è, senza dubbio, l'uso dei fermenti selezionati coi quali si evita l'intro-

duzione nel vino di germi dannosi, sempre presenti anche nella feccia di vini sani.

Però, date le difficoltà non lievi che i nostri agricoltori incontrerebbero nel maneggio di questi preparati non ancora a tutti noti, e gl'insuccessi delusorî a cui può andar incontro chi non si attenga minuziosamente a tutte quelle norme che in tali casi bisogna seguire, credo opportuno, almeno per il momento, accontentarmi d'aver dato solo un accenno.

In conclusione, la rifermentazione costituisce un'ottima pratica ed un prezioso aiuto per il cantiniere. Si ricordi di ciò chi ha nella cantina una rimanenza di vino della passata campagna: la prossima vendemmia, amo ripeterlo (e non è vero forse che.... *repetita juvant?*), sarà una buona occasione per risanare alcuni vini ammalati e per ringiovanire e migliorar certi altri sia nell'odore che nel sapore se avessero acquistato qualche difetto.

Per.to Agr.rio A. Musiani

Approssimandosi la vendemmia

Diamo un'occhiata ai nostri vasi vinari per accertarci che essi siano sani. Se guasti o dubbi, vanno disinfettati e curati a dovere. Dico questo, poichè so che più di qualche agricoltore si lagna che il suo vino va a male senza conoscere le cause che determinarono il malanno.

I vasi vinari vanno trattati con tutta cura specialmente quando sono vuoti. L'agricoltore invece, allorquando vende il suo vino, lascia le sue botti senza lavare nè disinfettare cosicchè le pareti ancora bagnate dal vino servono da covo a vari microorganismi dannosissimi al vino, primo fra questi il « mycoderma aceti » acescenza, forte, aceto: come lo si vuol chiamare.

In quest'epoca l'agricoltore avveduto ed economo, dedicherà qualche giornata, di assistenza alle sue botti le quali ripeto, vanno curate a dovere per poter contenere, e bene conservare, il futuro vino.

Perciò con bruschino dalle setole robuste e dure, soda e acqua bollente, laverà e risciacquerà bigoncie e tini « brente e cavecci » i quali servono sia per la raccolta che per la fermentazione dell'uva.

Le botti dubbie e poco sane, in generale le tratterrà con l'acqua bollente al 10 % di soda del commercio e dopo sciacquate le passerà con acido solforico pure al 10 %. L'acido va aggiunto all' acqua con molta cautela e lentamente poichè altrimenti la reazione sarebbe troppo repentina andando incontro, in questo caso, a malanni poco piacevoli.

Facendo queste operazioni è necessario agitare lungamente e in tutti i versi, ben bene la botte, chiudendo il cocchiume non molto forte osservando che esso si trovi dalla parte opposta dell' operatore. Questo perchè il vapore sviluppatosi nella botte preme sulle pareti di questa e il cocchiume potrebbe capitare nella faccia di chi opera.

Le botti dopo questa operazione, vanno risciacquate più volte con l' acqua fredda fin quando questa ne esce perfettamente limpida.

Le botti dall' odore di muffa vanno lavate a freddo con l' acqua al 10 % di acido solforico. Mai con l' acqua calda o il vapore, poichè l' olio essenziale delle muffe penetrerebbe con maggior facilità nei pori del legno. Per queste botti è ottima cosa asportare con apposita pialla ricurva il legno interno delle botti fino a trovare quello sano. Tale trattamento si completa col carbonizzare alquanto le doghe.

Risciacquare quindi il più possibile le botti lasciandole poscia asciugare. Allorquando asciutte vanno solforate ben bene in attesa di introdurvi il nuovo vino. Restando le botti vuote per parecchio tempo devono esser solforate ogni quindici giorni o per lo meno ogni mese.

Tutti i malanni del nostro vino, (e ne son molti i casi) succedono appunto perchè l' agricoltore non vuol comprendere che è *assolutamente necessario* — allorquando vende o consumi il suo vino — che le botti, che lo contenevano, devono essere lavate con l' acqua bollente e risciacquate quindi ben bene, lasciate asciugare con il cocchiume rivolto in giù e quindi solforate, come detto più sopra.

Questa è ottima pratica di ogni bravo agricoltore il quale non avrà da preoccuparsi all' avvicinarsi della vendemmia poichè sarà sicuro che le botti assieme a tutti i suoi vasi vinari, saranno in perfetto stato di conservazione e sanissimi. Invece non si vuol comprendere questa necessarissima operazione e si lascia le botti e tutti gli attrezzi di cantina, senza cura alcuna

ed è assai se in cantina, non si ripongono le fecce, le vinacce, la capra e le galline accompagnate dal maiale e l'asino.

Quindi poi s'impreca e bestemmia se il vino va a male e l'agricoltore non comprende che proprio lui è la causa di tutti i suoi guai più o meno gravi.

*
* *

E passiamo alla cantina, se pur in tutti i casi non la si può chiamare con questo nome, poichè detto locale, come dianzi dicevo, serve, il più delle volte, a ripostiglio di ogni sorta e specie di arnesi, da pollaio e qualche volta da ovile.

La cantina per se stessa deve essere un locale possibilmente situato a nord e adibito puramente a questo scopo; nè caldo nè freddo e soffittato. La cantina va annualmente disinfettata con cura qualche tempo prima della vendemmia. Il metodo più spiccio e pratico è quello di imbiancare pareti e soffitto, con latte di calce aggiuntovi del solfato di rame. Questa operazione la si può effettuare benissimo con una comune pompa irroratrice che ci farà risparmiare tempo e fatica e il lavoro così eseguito sarà perfetto. Il latte di calce va filtrato con un comune sacco in maniera di eliminare gli eventuali corpuscoli sospesi i quali ostruiscono la gomma e lo spruzzo della pompa.

La cantina deve esser sempre linda e pulita e le perdite di vino devono avvenire il meno possibile se non vogliamo che si trasformi in covo sicuro per i moscerini i quali sono i primi a portare indubbiamente i malanni. La presenza di questi è indizio di poca pulizia e noi li riscontriamo in quelle cantine che hanno il pavimento permeabile.

Il pavimento, che deve essere in cemento o in pietra, dopo le operazioni di vinificazione o travasi, lo si laverà per bene con l'acqua calda uccidendo con questa operazione tutti i microorganismi che vi si potessero trovare.

La cantina non deve assolutamente avere il pavimento in terra, perchè il terreno non lo si può lavare e dà origine alle muffe e all'acescenza, per il semplice motivo che allorquando è impregnato di vino o mosto, serve da richiamo a fattori che contribuiscono ai malanni sopra accennati.

La cantina poi deve essere semi-buia e si andrà a far visita il meno possibile e soltanto quando sarà assolutamente necessario. Questo per evitare sbalzi di temperatura che sono dannosissimi al vino specialmente durante il periodo freddo.

In questo modo si dovrebbero tenere le cantine, sieno pur esse modeste, e queste sono le pratiche elementari per riuscire nell'intento di conservare il vino senza la preoccupazione che vada a male.

VIBIOLO TRAVAINI

Il problema dell'acqua a Visignano

Se un giornale del regime, « L'Azione » di Pola, ha qualificato sitibonda l'Istria in genere, credo di non esagerare, chiamando desertica, per quanto riguarda l'acqua, la zona di Visignano e dintorni.

Acque sorgenti nessuna; acque stagnanti prosciugate; cisterne per acqua piovana limitate a poche famiglie agiate, e di capacità appena sufficiente ai bisogni delle famiglie stesse.

Ho visitato nell'abitato famiglie di ogni condizione, e nel contado varie case coloniche, ho spinto la visita fino alle zone limitrofe e ne ho riportato una impressione assai penosa. Persone che da giorni e settimane non usano acqua per la più modesta pulizia del corpo; animali che si abbeverano nelle residue acque melmose di luride pozzanghere, famiglie che, nonostante queste elevate temperature, misurano con rigore incredibile la poco acqua (per giunta non perfettamente potabile) che hanno destinata per bere.

Se l'abitante di Visignano, il contadino in particolare, esamina il fenomeno della mancanza d'acqua dal lato strettamente agricolo e lo riferisce a questa speciale stagione di siccità assoluta, l'osservatore a visuale più ampia deve esaminare il problema delle risorse idriche di questa zona in tutti i suoi aspetti e lo deve considerare anche in rapporto alle stagioni di piena normalità.

È ammissibile che i contadini di qui debbano percorrere quasi giornalmente oltre 20 chilometri per il rifornimento d'acqua?

È ammissibile che le famiglie che non posseggono animali o mezzi di trasporto debbano pagare l'acqua lire 1.50 la brenta?

Tralasciando la questione dal lato che riguarda in particolare la coltura dei campi, perchè essa è già stata trattata su tutti i fogli tecnici e politici della regione, specialmente in que-

sta estate anormale, è assolutamente necessario prevedere e provvedere anche per ciò che riguarda l' incremento della produzione zootecnica per quanto si riferisce alle condizioni di vita di queste laboriose popolazioni, e, sopratutto, per impedire la eventuale propagazione di malattie infettive.

Le Autorità politiche e amministrative locali insistano nel prospettare al Governo ed alle superiori Gerarchie del partito la grave questione della mancanza di acqua in tutta la realtà, in ogni suo effetto presente e in ogni eventuale conseguenza; le Autorità Provinciali dispongano per sopraluoghi di accertamento e i competenti organi inizino subito i provvedimenti perchè anche Visignano che, lo ripetiamo, si trova in condizioni particolarissime, possa soddisfare al più imprescindibile dei bisogni: quello dell' acqua.

Ragioni locali, nazionali e umane, lo impongono.

A. Dell' Oste

All' articolo del sig. Dell' Oste, nostro solerte corrispondente da Visignano, facciamo seguire una sola osservazione: le condizioni che egli ha descritte sono, purtroppo, le stesse di moltissime altre zone della Provincia; formuliamo pertanto l' augurio che l' immediato intervento che egli invoca dalle Autorità competenti per la soluzione, sia pure parziale, del problema dell' acqua per Visignano, si verifichi sia per detto Comune che per gli altri nei quali la questione presenta la identica gravità. (N. d. R.)

Consigli pratici

Erbai autunno vernini. — La continua e persistente siccità ha cagionato danni incalcolabili sia nella nostra come in altre provincie del Regno.

La nostra specialmente ne risente più di ogni altra data la natura del terreno e specialmente in quelli sottili e di facile evaporazione, è perso ogni cosa. I $^4/_5$ dei foraggi completamente perduti. E il patrimonio zootecnico subisce una tremenda e forse irrimediabile mazzata. Bisogna porre assolutamente riparo a questo disastroso malanno. In prima linea, gli uffici e autorità com-

petenti vieteranno all' usuraio di strozzare l' agricoltore comprando il bestiame al vilissimo prezzo di L. 1.20 al kg. peso vivo.

In secondo luogo l' agricoltore stesso starà all' erta e alla prima pioggia farà dei prati autunno-vernini i quali compenseranno il grave malanno. È assolutamente necessario però fare un lavoro profondo con l' aratro e una concimazione abbondante.

In tal maniera soltanto procureremo del buon foraggio al nostro bestiame mal in arnese e si affronterà la stagione avversa dell' inverno con maggior coraggio.

L' annata in corso ha dimostrato chiaramente che le terre profondamente lavorate, hanno resistito maggiormente ai danni della siccità.

Ecco i migliori erbai adatti allo scopo di cui sopra:

Avena e veccia in ragione di kg. 100 della prima e 100 della seconda per ettaro.

Avena e trifoglio incarnato kg. 150 della prima e 20 del secondo.

Orzo e trifoglio incarnato nelle proporzioni di kg. 100 del primo e 20 del secondo.

Fieno greco kg. 120.

Le dosi su menzionate si intendono per ettaro e vanno sparse alla volata. Si spargerà prima il seme più grosso quindi il più minuto o viceversa; l' agricoltore abile li può seminare simultaneamente avendoli prima mescolati ben bene.

A semina ultimata, una buona erpicatura per ricoprire il seme. Con questi erbai che il nostro agricoltore li deve fare ogni anno, anzi, detta coltura deve divenire pratica normale, si può raggiungere fin 200 q.li di foraggio verde per ogni ettaro.

E' assolutamente indispensabile insistere su questa utilissima pratica che deve essere divulgata il più possibile onde alleviare il grave guaio a cui si va incontro. V. T.

Fusti muffiti. — I fusti lasciati in luogo umido senza riempirli di fumi di zolfo (anidride solforosa) ammuffiscono facilmente con grave pericolo del vino che vi si porrà dentro se non verranno prima risanati.

I mezzi di risanamento sono diversi. Qualora la muffa non sia penetrata profondamente nel legno, può bastare una pennellatura con acido solforico concentrato a 66° Beaumé. Si ricorre anche all' uso delle fascine di legna ben secca, che ven-

gono bruciate nell' interno dei fusti muffiti, previa esportazione di uno dei fondi.

Quando i fusti abbiano spessore notevole e le muffe siano profonde, si può asportare con l' ascia lo strato di legno attaccato, fino a scoprire il legno sano. Prima di porvi il vino però, sarà necessaria una buona depurazione del fusto.

Buoni risultati si hanno pure con ripetuti trattamenti di *permanganato di potassa,* in ragione di 15 gr. per ogni ettolitro. Si scioglie il permanganato in cristalli in acqua, che si versa nel fusto da risanare. Ogni giorno si fanno ripetute agitazioni e, al termine del terzo o quarto giorno, si vuota il fusto. Abbondanti lavaggi con liscivie e poi con acqua pura, serviranno ad eliminare dal fusto ogni traccia di permanganato.

Altro buon metodo è quello del Carpenè. Si introduce nel fusto un bicchiere della capacità di 70 cc. contenente 30 cc. di acido nitrico e 10-12 gr. di ritagli di rame. Quando il fusto è pieno di vapori rosso - bruni si leva il bicchiere e si chiude la botte. Dopo 12 ore, ripetuti lavaggi con liscivia poi con acqua danno risultati soddisfacenti. Il fusto però dev' essere asciutto e preventivamente scrostato dal tartaro. A. M.

Corrispondenze dalla provincia

Gallignana, 13-IX. — Mentre altrove è piovuto molto, l' 8 corrente qui abbiamo avuto solo una piccola pioggia che ha bagnato il terreno per 10 centimetri, ben gradita però anche quella specialmente per l' uva e per i pascoli; negli stagni, già asciutti da tanto tempo, si è raccolta solo piccola quantità di acqua.

La prossima settimana si farà la misera vendemmia. Ora si può fare il bilancio di quanto ha dato la terra in compenso delle fatiche del povero agricoltore: meschini i prodotti principali, quasi nulli quelli delle patate, formentone, fagiuoli, cappucci, ecc.; tanto che sono pochi quelli che si possono rammentare di un' annata così disgraziata.

É quindi assolutamente indispensabile che gli Enti statali provvedano per l' esecuzione di qualche lavoro, perchè la povera popolazione possa guadagnarsi il pane che comincia già a diffettare.

L' animalia è sana, un po' dimagrita causa la scarsità dei pascoli: i prezzi sono sempre molto bassi. *(V. Salamon)*

Lussinpiccolo, 12-IX. — Finalmente la tanto sospirata e benefica pioggia è venuta a portare un po' di refrigerio agli uomini, agli animali ed

alle arse campagne. Nella notte dal 7 all' 8 corr. venne il primo acquazzone, poi verso le 21 dell' 8 si scatenò un violento temporale che durò oltre una ora, riversando a catinelle la desiderata pioggia ed anche oggi ha piovuto abbondantemente, ciò che ha servito a rifornire le cisterne, gli abbeveratoi ed a permettere la preparazione del terreno ai soliti lavori di stagione ed all' impianto dei cavoli, delle verze e di altre ortaglie.

È naturale però che la pioggia caduta non cambia lo stato di fatto dei danni arrecati dalla lunga siccità. Per quanto riguarda la vendemmia, tranne che a Sansego e sui due scogli di Canidole, dove, grazie alla natura del terreno, non risentono la siccità, si può dire che il prodotto è nullo o quasi.

Agricoltori con 4 5, 6 mila viti hanno raccolto appena qualche quintale d' uva, altri mi hanno assicurato che non merita nemmeno di perdere il tempo a raccogliere pochi graspi stremenziti.

E ciò dopo tante fatiche prodigate e dopo d' aver speso nel solfato e nello zolfo somme considerevoli.

Le olive sono anche in parte cadute, per cui il raccolto è da prevedersi scarsissimo.

Il formentone, le patate, i piselli, i fagiuoli e tante altre colture sono andate totalmente perdute.

Molti giovani medicai sono anche del tutto distrutti, per cui dovranno essere rimessi a nuovo nella prossima primavera; anche i vecchi sono stati fortemente danneggiati.

La benefica pioggia farà sentire presto sui pascoli i suoi benefici, effetti, cosicchè le numerose pecore e bovine potranno procacciarsi fra breve sufficiente nutrimento.

Il fieno di erba medica si paga già a 65-70 lire al quintale.

È stato raccomandato caldamente la semina della senape bianca e della veccia, che potranno dare ancora un buon taglio di erba fresca, ed appetitosa particolarmente per le bovine. *(Prof. G. Brida)*

Sanvincenti, 13-IX. — Giovedì scorso è caduta un' abbondante pioggia. I laghi e le cisterne, che erano asciutte, si sono riempite. La campagna arsa dalla prolungata siccità risente i benefici effetti della pioggia. Però è venuta troppo in ritardo, perchè ormai tutti i prodotti del suolo, eccezione fatta di quello della vite, sono perduti.

Anche le viti risentivano il secco, particolarmente quelle poste in terreni magri andavano perdendo le foglie e l' uva rimpiccoliva. La recente pioggia ed il sole che ne segue, apporteranno a questo prezioso ed unico prodotto grandi vantaggi.

La vendemmia verrà qui incominciata subito dopo la prima quindicina del corrente mese.

Continua, con gravissimo danno dei possessori, dell' agricoltura in genere e del patrimonio zootecnico, la vendita del bestiame a prezzi irrisori.

(R. Monti)

Piemonte, 13-IX. — Finalmente ha piovuto; ed in quantità. Ma ormai la grande siccità aveva distrutto quasi tutti i raccolti e la pioggia è venuta, si può dire, come il salvataggio al naufrago che è già affogato.

Ma pure, meglio tardi che mai, perchè ha portato utile all' uva ove

non è annientata dalla siccità, alle poche olive rimaste, all' approvvigionamento d' acqua e al miglioramento dei pascoli.

Ma quello che grava sull' economia domestica, qui come in tutta l'Istria, è la mancanza delle derrate alimentari, ciò che richiede pronti soccorsi che nutriamo fiducia non ci mancheranno dall' attuale Governo nazionale.

(G. Dobrillovich)

Pinguente, 13-IX. — La seconda decade del corrente mese si è iniziata con pioggie dirottissime che per lo meno hanno fornito l' acqua necessaria a moltissimi dei nostri assetati villaggi i cui abitanti erano costretti ad ore ed ore di cammino per procacciarsi quella quantità d' acqua strettamente necessaria per loro e le proprie bestie. Intanto gli allevatori economizzeranno foraggio e forse il prezzo del bestiame aumenterà con sollievo degli stessi allevatori che hanno visto prendersi le bestie dalle stalle a prezzi irrisori. Il raccolto del granoturco è quasi perduto e quello dell' uva in parte, specie nei terreni di collina. Si spera però che il prezzo dei mosti e del vino compenseranno gli agricoltori dallo scarso raccolto. La vendemmia s' è già iniziata in diverse località del comune.

Le animalie sono sane. *(A. Chiappetta)*

Bogliuno, 13-IX. — Quando tutto era bruciato è venuta finalmente anche la tanto desiderata pioggia, ed ha piovuto la sera dell' 8 corr e ieri tutto il giorno, quasi a dirotto. Per quanto venuta in ritardo è stata una grande risorsa almeno per gli animali, tanto per l' acqua da bere, che in più luoghi mancava completamente, quanto per i pascoli che riprenderanno un poco di vigore.

Dei prodotti pendenti oramai non ce ne sono più, eccetto qualche cappuccio e carota che per miracolo sono rimasti vivi. Anche quel po' di uva è stata raccolta prima della pioggia, in anticipo perchè gli uccelli, le mosche, le vespe, ecc. ne facevano addirittura strage, specialmente di quella migliore.

Il raccolto delle patate è anche pressochè finito; di quelle seminate per tempo si raccoglierà da un terzo alla metà del normale, mentre di quelle seminate tardi, poco o niente; lo stesso per il formentone, cioè, in terre forti, poco, in terre leggere nulla; dei fagiuoli neanche il seme.

(N. Giacich)

Pola, 13-IX. — La persistente siccità, che con la sua opera distruttrice aveva portato la miseria e la desolazione nelle nostre campagne, ha avuto finalmente termine. L' abbondante pioggia caduta negli ultimi giorni della scorsa settimana, ha permesso ai nostri bravi agricoltori il ritorno alle proprie campagne per la ripresa del lavoro da tanto tempo abbandonato. I più solerti infatti hanno subito iniziato i lavori di aratura delle stoppie per l' impianto degli erbai autunno-invernali con veccia, avena, orzo, rape, ecc. che dovranno servire a rimpiazzare in parte il mancato raccolto estivo; limitando in tal modo la triste speculazione fatta sino ad oggi dai macellai e dai pochi privilegiati possessori di foraggio.

Già prima della pioggia, non pochi contadini avevano raccolto, con loro grave danno, buona parte dell' uva; quella ancora rimasta ed ove le viti hanno conservato le loro foglie verdi, si presenta bella, sana, e fa prevedere un raccolto discreto nonchè un vino buonissimo.

Le ultime partite di vino dell' annata scorsa sono ormai esaurite. Piccole quantità di vino nuovo sono state vendute al prezzo di Lire 200 al hl.

L' animalia si mantiene sana. (*Dott. T. Ritossa*)

Valle, 13-IX. — Venne finalmente la pioggia, che se fu in ritardo per l' uva, fu per lo meno favorevole per la semina del trifoglio rosso.

Si è già dato principio alla vendemmia, che quest' anno sarà assai inferiore all' anno decorso.

Le condizioni dell' agricoltore sono criticissime, dato che tutti i raccolti sono andati male.

Anche per l' animalia, si prevede un inverno pessimo, giacchè i bovari sono costretti a consumare il fieno adesso mancando completamente il foraggio verde ed il pascolo.

L' animalia è sana ma poco nutrita.

Il vino è esaurito. (*C. Cergna*)

Isola, 13-IX. — Il giorno 8 è caduta la pioggia in quantità sufficiente e le campagne di alcune plaghe sembrano risorgere; però generalmente è venuta troppo tardi, specialmente là dove le viti avevano già perso le foglie e l' uva era prossima a doversi raccogliere. Tutto il rimanente era già distrutto! Di fronte a questa situazione è consolabile l' interessamento delle Autorità Provinciali e Statali e speriamo che siano realmente presi provvedimenti che portino un poco di sollievo ai nostri agricoltori. Però ci sia lecito l' osservare: Se in tutti i luoghi si eseguiscono in quest' anno i lavori richiesti, l' agricoltore finirà col trascurare i lavori di campagna ciò che porterebbe la miseria anche nell' anno prossimo. Non tutte le famiglie dispongono di sufficiente mano d' opera per poter accudire agli ordinari lavori dei campi ed a quelli straordinari rimunerati in denaro; molti invece sono quelli che spinti dal bisogno trascurerebbero la campagna per l' occupazione straordinaria. Sarebbe forse più opportuno distribuire i lavori straordinari in più annate ed ora dare prestiti infruttiferi agli agricoltori più bisognosi, restituibili coi prodotti avvenire, in rate eque. In questo modo si porterebbe un vero sollievo a questa popolazione agricola senza che ne riceva danno per l' avvenire. (*G. Ulcigrai*)

Pirano, 13-IX. - Dall' ultima corrispondenza sino all' 8 corr. ben poco si può dire a quanto venne esposto riguardo all' andamento della stagione. Solo si potrà aggiungere che la mancanza d' acqua in certi territori era talmente sentita, che agricoltori di Grisignana, Tribano, Buie, ecc. furono costretti a venire a procurarsela alle sorgenti in valle di Sicciole.

L' 8 corr. finalmente è caduta una buona pioggia, confermata pure dagli agricoltori, che non sempre si accontentano tanto facilmente di umidità nel terreno.

Attualmente si sta preparandosi per la vendemmia, che per le uve bianche avrà inizio la settimana ventura.

Riguardo a prezzi d' uve, per ora ben poco venne stabilito.

(*Dott. Gabriëlli*)

Momiano, 13-IX — Da qualche giorno vengono acquistate ed esportate sul mercato di Trieste alcune partite di uva mangereccia al prezzo

di L. 1.20 al chg. Alcuni volevano nel contempo fare anche la vendemmia delle uve bianche da vino e del moscato, visto che la pioggia non si decideva a venire e che l' uva andava ogni giorno deperendo, ma venuta l' abbondante pioggia di giovedì scorso fu smessa l' idea nella speranza che le uve miglioreranno.

Abbiamo appreso col più vivo compiacimento e con l' animo riconoscente auguriamo alla Federazione agraria Cooperativa Istriana felice successo alle sue proposte tendenti a sanare la miseranda situazione della nostra provincia, causata dalla siccità, e speriamo che anche questa borgata non venga dimenticata. Non si domandano cose straordinarie, nè lussi inutili; si chiede cosa necessaria, reclamata anche dai nostri vecchi nei passati tempi, ma mai concessa: una strada che dia facile accesso al paese. Quella che abbiamo è pericolosa non solo per le curve viziose, ma anche per la mancanza dei necessari ripari sul muro di sostegno. Una strada che ci dia la possibilità di metterci facilmente in relazione con gli altri paesi è una necessità tale che al giorno d' oggi non è più possibile farne a meno e speriamo che le Autorità preposte includeranno questo nostro desiderio nel programma di lavori che verranno eseguiti quest' anno a sollievo della miseria che sta prendendo piede. *(I. Piccoli)*

Buie, 13-IX — Dopo altri 3 mesi di persistente siccità finalmente è venuta anche la pioggia. Il povero agricoltore ne è stato lieto, non perchè essa rimedi agli effetti deleteri del secco, che ormai aveva distrutto tutti i prodotti delle piante erbacee, ma per il sollievo che essa ha portato per il rifornimento dell' acqua per uso domestico e degli animali e per il cessato pericolo per la vite e l' olivo che cominciavano seriamente a soffrire.

Oggi è cominciata la vendemmia del moscato e la qualità è ottima.

La preoccupazione degli agricoltori però non è cessata: l' insistenza dell' esattore per la riscossione degli arretrati di tasse, compresa quella del vino, è continua e soldi non ci sono. Fortuna che sono state promesse facilitazioni per il credito agrario, in modo che l' agricoltore potrà avere denaro al 5 $^{1}/_{2}$ % mentre presso i privati non lo trova che all' 8 fino al 20 %.

I prezzi dell' animalia sono sempre in ribasso e per evitare che l' agricoltore debba svendere in questa maniera, la Cattedra ambulante di agricoltura cerca di procurare foraggio a buoni prezzi. *(F. Marzari)*

Dignano, 13 IX. — Dopo un lungo periodo di siccità finalmente in questi giorni abbiamo avuto una pioggia abbondante.

Gli agricoltori lavorano con lena per preparare il terreno per le semine degli erbai autunnali e primaverili di senape bianca, orzo, avena, veccia e trifoglio incarnato, per lenire almeno in parte i danni causati dalla siccità che ha distrutto il raccolto del fieno.

Siamo prossimi alla vendemmia che quest' anno certo non sarà abbondante ma il prodotto però nella maggior parte dei nostri vigneti sarà di ottima qualità: qualcuno dei nostri agricoltori impaziente ha già principiato a vendemmiare col giorno 5 settembre e l' uva allora segnava appena 15 gradi di zucchero.

E' vero che la maturazione dell' uva quest' anno è in antecipo di 10 giorni per cui era giusto principiare almeno dopo il 15 settembre.

La cooperativa Agricola fascista di Dignano che quest'anno ha fatto l'ammasso bozzoli si è molto interessata per la vendita del prodotto ma, dato il prezzo odierno di lire 38—41 per kg. di bozzoli essiccati, non ha creduto opportuno di fare la vendita per non danneggiare gli allevatori.

(L. Ferrara)

Umago, 13-IX. — A proposito del contenuto dell'ultimo capoverso della corrispondenza da Umago pubblicata nel N. 16 del 31 agosto p. p. di questo periodico, per evitare ogni equivoco, mi faccio premura di dichiarare che la parola *disonestà* da me ivi inserita, non era minimamente rivolta ai piccoli proprietari — dei quali ho ed ho sempre avuto grande stima ed ho ammirato sempre la loro intelligente attività — ma a persone che approfittano delle condizioni sociali ed economiche degli stessi per fare il loro tornaconto a danno di essi.

(L. de Franceschi)

FRA LIBRI E RIVISTE

«**Produzione e commercio dei filtrati dolci e mosti muti**». — F. Carpentieri. — Biblioteca Agraria Ottavi - Casalmonferrato - 1927 — Prezzo L. 16.

Il crescente favore che incontrano i mosti muti ed i filtrati dolci presso gli enologi è perfettamente giustificato dalla possibilità di farne molteplici impieghi, ritraendone vantaggi cospicui di ordine pratico ed economico.

Molta strada è stata percorsa in quest'ultimo ventennio dal progresso della preparazione industriale e della applicazione razionale di questi prodotti, nè potevamo restare alle troppo vecchie pubblicazioni sui lambiccati! Si imponeva quindi la elaborazione di un'opera che armonizzasse in un giusto compendio lo studio completo, pratico, moderno dei filtrati dolci e dei mosti muti, e riescisse altresì di molto facile consultazione.

Il Comm. Prof. Francesco Carpentieri, colla inesauribile e geniale Sua attività e con profonda competenza ha assolto questo difficile compito, in modo veramente lodevole.

Al pieno successo riportato dalle recenti e pregevoli opere del Prof. Carpentieri: «Il Vino» e «Analisi Enochimica» vorremmo si aggiungesse quello non meno grande che la nuova pubblicazione merita.

Da queste colonne desideriamo giunga al chiarissimo Autore ed alla benemerita Casa Editrice F.lli Ottavi, il nostro vivo plauso cui dovrà fare eco quello dei produttori di vino, degli industriali, dei commercianti, degli studiosi.

L'uva ed i suoi derivati non alcoolici. — E. Ottavi - I. Ceruti. — (Casa Editrice F.lli Ottavi - Casalmonferrato — 1927 — Prezzo L. 16).

La campagna antialcoolista è una realtà non soltanto per i paesi «secchi». E se tutto fa sperare che essa non arriverà mai da noi alle aberrazioni nord-americane, non perciò sono da trascurare le forme meno clamorose, ma non meno insidiose, colle quali essa va facendosi strada anche nei grandi paesi vinicoli, Italia compresa.

E poichè, d'altra parte, i viticoltori concordarono con gli igienisti ragionevoli nel desiderio d'una più larga diffusione e d'un più generale consumo dell'uva come frutto, e di quelli che si sogliono chiamare i derivati non alcoolici dell'uva, l'opportunità d'un manuale che illustri la preparazione e l'utilizzazione di tali prodotti non può essere messa in dubbio

Ben fece quindi la benemerita Casa Ottavi a ringiovanire il suo volume «L'uva e le sue nuove utilizzazioni», affidando l'opera non solo di revisione, ma di completa rinnovazione, ad uno specialista ben noto, al dott. prof. Ivanhoe Ceruti di Torino, che col manuale in esame ha assolto il non facile compito in modo veramente lodevole.

Dopo aver trattato dell'uva come frutto — sia fresco che appassito — il nuovo volume illustra ampiamente quanto riguarda la conservazione dei mosti allo stato naturale; indi la concentrazione di tali mosti con i sistemi più svariati, soffermandosi specialmente su quelli più perfezionati: nel vuoto e col freddo. E a proposito di concentrazione col freddo, il Ceruti dà larghe e precise notizie su tutte le mirabili scoperte del valente Dr. Eudo Monti nel vasto campo delle applicazioni del freddo nell'utilizzazione dell'uva, e illustra anche gli ultimi ritrovati del Monti, compresi quelli relativi alle applicazioni dei derivati dell'uva nella panificazione.

Anche la preparazione di sciroppi, conserve, mostarde, marmellate, gelatine, a base di mosto d'uva, già largamente trattata nella prima edizione dell'opera, trova posto adeguato in quest'ultima. Alla quale auguriamo il migliore successo, essendo vivamente desiderabile che tutti coloro che s'appassionano ai problemi della viticoltura italiana conoscano esattamente queste nuove vie aperte al prodotto dei nostri vigneti, per trarne profitto fin d'ora, e anche più il giorno non lontano in cui i progressi della ricostituzione antifillosserica avranno aumentata la produzione viticola italiana.

-

Il problema del latte alimentare — nota la Rivista «IL LATTE» — è un problema nazionale che si inquadra nell'opera meravigliosa del Duce per la ricostruzione della patria economia e lo sviluppo dell'agricoltura. Ma lo è anche per un altro verso: nutrimento eccezionale, meno incompleto di ogni altro, sano e di modico prezzo, il latte è destinato ad essere la base dell'alimentazione del nostro popolo, se vogliamo — come il Duce vuole — che esso abbia la vigoria fisica e la volontà per le future conquiste, delle quali l'Italia attende il domani di grandezza, la potenza imperiale, vaticinata e perseguita con infaticata e lungimirante operosità da Benito Mussolini. Necessità, perciò, risolvere fin d'ora il problema, adottando i provvedimenti atti a reprimere ogni sofisticazione e ad assicurare al latte il suo valore nutritivo e la purezza: poichè soltanto in tal modo potrà formarsi negli italiani quella fiducia che è indispensabile, se si vuole che il consumo di questo alimento essenziale si intensifichi com'è consigliabile.

S. E. il Ministro dei Lavori Pubblici, on. Giovanni Giuriati, in una nobile lettera di adesione alla «battaglia del latte», richiama opportunamente l'attenzione sulle regioni del Mezzogiorno «dove — scrive — la stalla è ancora un problema e dove la bufala selvaggia sottrae estesissime, fertili zone all'agricoltura»: ed aggiunge che, come Ministro, si dichiarerà soddisfatto se IL LATTE estenderà il campo delle sue indagini e della sua pro-

paganda a quelle regioni. L' apprezzata rivista milanese — che riproduce in *fac-simile* l'autografo di S. E. Giuriati — accoglie con entusiasmo il compito nuovo indicatogli dal valoroso membro del Governo Fascista e si dispone ad assolverlo. Inizia intanto una inchiesta diretta a far conoscere le reali condizioni di ogni Regione Italiana dal punto di vista della produzione e distribuzione del latte alimentare, nella fiducia che l' esempio delle regioni più progredite sia per essere di incitamento alle altre, a fare quanto occorre per risolvere il problema nell' interesse della sanità pubblica e del rinvigorimento della stirpe.

Nuovi autorevoli consensi, oltre quello di S. E. Giuriati, ha riscosso la « battaglia del latte » : da S. E. l' on. Michele Bianchi, Sottosegretario ai Lavori Pubblici, dal comm. Mario Giampaoli, Segretario della Federazione provinciale Fascista milanese ; dal gr. uff. avv. Sileno Fabbri, Commissario straordinario alla Provincia di Milano, dal dott. G. Andreini, dal prof. F. Dramis, Consigliere delegato delle Cooperative Operaie di Trieste, dal prof. Iginio Pampana, medico capo della Provincia di Milano, dal prof. dott. Pestalozza . . . . .

Il terzo fascicolo, testè uscito, contiene, fra l' altro, un editoriale sulla « rivalutazione della lira e il prezzo del latte » ; un pregevole lavoro del prof. Eugenio Bajla su « Il latte nell' alimentazione degli intellettuali », mentre al prof. Enrico Ronzani è dovuto uno studio sull' approvvigionamento del latte a Milano. L' importante argomento dell' alimentazione delle vacche da latte è dibattuto in una interessante polemica fra l' avv. Giovanni Majno, della Società Latte Condensato Lombardo, ed il prof. V. De Carolis, dell' Istituto Sperimentale Agrario di Cremona. Le solite rubriche ed un ricco notiziario completano il numero di maggio-giugno dell' apprezzata Rivista IL LATTE (Milano. 119, via Eustacchi, 9) che invia numeri di saggio a richiesta.

NOTIZIARIO

La Mostra granaria di Parenzo. — Domenica 4 corrente alle ore 16 ebbe luogo l' inaugurazione della I^a Mostra granaria per il distretto di Parenzo nella quale furono radunati i campioni di grano provenienti dalla sua zona che comprende i territori dei comuni di Parenzo, Orsera, Visignano, Visinada e Montona. Gli agricoltori, obbedienti ai dettami del Duce, impegnarono la battaglia del grano, qui più difficile per la natura del terreno e per la siccità e riuscirono a portare alla Mostra dei bellissimi campioni quasi tutti delle razze elette. Poichè nella zona di Parenzo, forse più che altrove in Istria queste razze hanno trovato propagazione rapida, dato che il Cologna ed il Gentil rosso vi si coltivavano già prima.

La Mostra fu allestita nella vasta sala della Società Ginnastica gentilmente concessa sotto gli auspici della Commissione provinciale granaria e con cura speciale dal Dott. Antonio Rossi reggente la Sezione di Parenzo della Cattedra Ambulante di Agricoltura e dal capotecnico dell' Istituto agrario provinciale signor Giuseppe Visintini. Sopra tre pareti della sala rivestite di

tela azzurra e decorata da schizzi in carattere, dipinti dal pittore Cuzzi, facevano bella mostra di se i fasci di spighe dei diversi espositori divisi per comuni e ai piedi delle stesse in ciottole di terraglia, i rispettivi chicchi. Nel mezzo della sala su speciale stand a due faccie, lungo otto metri, erano esposti 29 frumenti coltivati dall' Istituto agrario provinciale dei quali 25 in esperimento e 4 in grande coltura e cioè i 3 eletti del prof. Todaro di Bologna Inallettabile 96, Cologna 12, Gentil rosso 48, e il Bordeaux.

Di questi ultimi, oltrechè le spighe ed i grani erano esposte anche le farine da essi ottenute.

Sulla 4ª parete spiccavano i ritratti di S. M. il Re, della Regina e di S. E. Mussolini.

Davanti erano collocati il tavolo e le sedie per le autorità e gli invitati alla cerimonia dell' inaugurazione.

La balaustra della galleria ed il soffitto erano decorati con bandiere fra cui il glorioso gonfalone di S. Marco donato da Venezia al Municipio di Parenzo.

La Mostra è pienamente riuscita anche dal lato decorativo. Dai cartelli applicati a lato di ogni campione col nome e cognome del proprietario e della località si potè facilmente rilevare che ad onta della ruggine e della «stretta» che hanno procurato danni non indifferenti, i prodotti ottenuti non furono inferiori ai 14 q li per ettaro, per arrivare nelle località e nelle condizioni migliori di terreno e di cure anche vicino ai 30. Fra questi estremi stanno le cifre delle produzioni intermedie, molto variabili non solo da produttore a produttore, ma anche da grano a grano; cosicchè p. e. presso uno produsse dippiù il Cologna 12 in confronto del Gentil rosso 48, presso un altro avvenne l' opposto e presso un terzo riuscì meglio l' Inallettabile 96 oppure il Bordeaux.

Alla cerimonia dell' inaugurazione erano intervenuti: l' on. Luigi Bilucaglia presidente della Commissione provinciale granaria, il dott. Achille Sacchi segretario della stessa e direttore della Cattedra ambulante d' agricoltura, il senatore Chersich presidente della Commissione Reale, il dott. Bakos per il prefetto dell' Istria, S. E. il Vescovo di Parenzo-Pola, il segretario politico Dott. Andrea de Manzolini, il comm. Tullio avv. Sbisà presidente del Consiglio di amministrazione dell' Istituto agrario provinciale, il direttore dott. Cucovich ed i docenti dello stesso, il Commissario prefettizio del Comune signor Michele Cortese, il signor capitano Ugo Spolaore per il comandante del Presidio Militare, il sig. ing. Nicolò Rizzi presidente della Federazione istriana dei Consorzi agrari, il signor rag. Medici segretario del sindacato provinciale agricoltori, i reggenti delle sezioni delle Cattedre ambulanti di Buie, Pisino e Rovigno, signori dott. Bevilacqua, dott. Raccamarich e dott. Dessanti, i podestà di Orsera, Visignano e Montona e una folla di agricoltori.

Il signor Commissario prefettizio di Parenzo con sentite parole dà il benvenuto alle autorità, rappresentanze e agricoltori a nome della città e rileva l' importanza della Mostra odierna e il nobile scopo per il quale essa fu allestita che è quello di spronare gli agricoltori a migliorare sempre più la coltura delle campagne in genere e del frumento in ispecie onde giungere ad emancipare l' Italia dall' introduzione del grano estero. Si compiace molto

di poter rilevare che la strada già fatta è molta, come lo dimostra l'esposizione presente.

Il dott. Bakos fatta una premessa augurale dichiara a nome del Governo Nazionale aperta la Mostra.

Il Dottor Sacchi espone quanto si è fatto finora dalla Cattedra di Agricoltura per aumentare la produzione agricola in genere e per quella granaria in ispecie. Constata che dei buoni risultati si sono ottenuti anche quest' anno non ostante la «stretta» e la ruggine. Raccomanda di perseverare nella battaglia anche in avvenire fino alla vittoria, la quale non può mancare e deve portare la nostra provincia al livello delle consorelle, contribuendo così a liberare l' Italia dalla servitù granaria.

A cerimonia finita, agli ospiti venne offerta dall' Istituto agrario provinciale una bicchierata con il suo vino moscato dolce.

La Mostra è stata chiusa, senza cerimonie, la domenica susseguente 11 settembre, dopo esser stata visitata largamente dagli agricoltori in tutti i giorni della settimana.

Un campionario di spighe e di grani esposti a Parenzo, Buie, Pisino, Albona verrà spedito a Roma dove l' 8 ottobre prossimo avrà luogo la I^a Mostra Nazionale sotto gli auspici di S. E. Mussolini.

Regolamento per il V° Concorso nazionale per „La Vittoria del Grano" bandito dal Capo del Governo per l'anno 1927-28.

Alla gara possono partecipare tutti gli agricoltori (proprietari, affittuari, coloni, ecc.) che coltivano a grano almeno un ettaro di terreno e che mettono in pratica — applicandole sulla maggior parte della superficie posta a concorso — le norme fondamentali di coltivazione razionale di cui è fatto cenno nel presente regolamento.

Gli Enti, meno le Cattedre Ambulanti d'Agricoltura, possono ugualmente prendervi parte, ma non concorrere a premi in denaro. Ad essi sono riservati speciali diplomi *).

Qualora il concorrente premiato (proprietario od affittuario) non sia il direttore dell' azienda alla quale il premio è stato assegnato, ha l' obbligo di devolvere un terzo dell' ammontare del premio stesso alla persona a cui spetta il merito della buona riuscita della coltura partecipante al concorso.

L' aggiudicazione dei premi sarà fatta da una Commissione nominata dal Ministero dell' Economia Nazionale, sentito il Comitato Permanente del Grano.

Le Cattedre Ambulanti, la Segreteria del Concorso, il Comitato Permanente del Grano e la Commissione Giudicatrice si riservano di compiere indagini o procedere a raccolta di notizie che giovino a rendere più consapevole e scrupoloso il giudizio.

Gli elementi di fatto che nella graduazione dei concorrenti saranno tenuti presenti sono i cinque sottoindicati, a ciascuno dei quali è riserbato un certo numero di punti proporzionato alla sua importanza:

*) Fanno eccezione le Cooperative Agricole costituite di lavoratori, le quali assumano direttamente le imprese agricole e le conducano in proprio con prestazione effettiva di mano d' opera. Esse possono aspirare, come i singoli agricoltori, anche ai premi in denaro di cui è dotato il V° Concorso Nazionale per «La Vittoria del Grano».

1.°) *Produzione unitaria assoluta.* — Questo elemento avrà la sua giusta valutazione, dato che le elevate e le elevatissime produzioni unitarie di per sè sole rappresentano un cospicuo contributo all' accrescimento della produzione frumentaria italiana.

2.° *Maggior produzione unitaria relativa.* — Nella valutazione quantitativa del grano che si è prodotto, la Commissione Giudicatrice terrà conto della produzione unitaria, oltre che considerata a sè, anche posta in rapporto con la produzione media della zona agricola in cui è stata conseguita. La Commissione del Concorso assegnerà il massimo dei punti, per questo titolo, al concorrente che abbia raggiunta la più alta percentuale di aumento.

3.° *Superficie coltivata a grano* — Otterrà, per questo titolo, il massimo dei punti chi, subordinatamente alla necessità di razionali turni di coltivazione, seminerà a grano la più alta percentuale della superficie dell' azienda

4.° *Perfezione della coltura.* — La Commissione Giudicatrice nell'assegnazione dei punti terrà il dovuto conto dei seguenti perfezionamenti colturali, che sono elementi indispensabili per ottenere elevati raccolti anche in terreni di media fertilità e in annate poco propizie: razionali rotazioni, buona lavorazione e sistemazione del terreno, opportuna scelta delle razze elette o delle varietà locali notoriamente accreditate, selezione e disinfezione del seme, semina a righe distanti, appropriata concimazione, cure colturali (rullature, erpicature, sarchiature, rincalzature, ecc.).

5.°) *Graduazione delle condizioni d' inferiorità.* — Verrà assegnato un certo numero di punti al concorrente che la natura pone in condizioni d'inferiorità rispetto agli altri. L' apprezzamento di tali condizioni verrà fatto sia distinguendo zona da zona, sia terreno da terreno della stessa zona.

Le domande d' iscrizione al concorso, redatte su appositi moduli forniti dalla Segreteria del Concorso e firmate, vanno inoltrate alla locale Cattedra Ambulante d'Agricoltura non più tardi *del 28 marzo 1928.*

Le Cattedre, a loro volta, trasmetteranno all' *Ufficio Concorso Nazionale per la Vittoria del Grano - ROMA,* non più tardi del *21 Aprile 1928*, le domande ad esse regolarmente pervenute e *due copie* dell' elenco nominativo dei concorrenti con l' indicazione del Comune e della località in cui trovasi l' azienda posta a concorso.

Ogni concorrente non può figurare, nella gara, con più d' una azienda, anche se proprietario o conduttore di più aziende, e, in ogni caso, non può conseguire più di un premio in denaro.

I dati e le notizie relative a ciascun concorrente saranno trascritti accuratamente sulle apposite schede che verranno distribuite a tutte le Cattedre Ambulanti. Le schede, firmate dal concorrente e dal Direttore della Cattedra, debbono esser da questi trasmesse all' Ufficio Concorso non più tardi del *31 Agosto 1928*, se provenienti da zone di pianura o di collina, e del *20 Settembre* successivo se da zone di montagna.

PREMI

I premi — ammontanti a L. **1.500.000** — saranno così divisi:

a) Premi per grandi aziende

N.°				L.
N.°	**5**	da L.	**20.000**	L. 100.000
»	**10**	» »	**10.000**	» 100.000
»	**30**	» »	**5.000**	» 150.000

b) Premi per medie aziende

N.°				L.
N.°	**10**	da L.	**10.000**	L. 100.000
»	**20**	» »	**5.000**	» 100.000
»	**100**	» »	**2.000**	» 200.000

c) Premi per piccole aziende

N.°	10	da L.	10.000	. . L.	100.000
»	20	» »	5.000	. . »	100.000
»	100	» »	2.000	. . »	200.000
»	200	» »	1.000	. . »	200.000
»	300	» »	500	. . »	150.000

Ammasso bozzoli. — La Cooperativa agricola di Dignano che, nell' interesse degli agricoltori, ha fatto quest' anno l'ammasso bozzoli, comunica la seguente circolare:

Ci giungono da parte di molti allevatori sollecitazioni per la liquidazione finale.

Vi incarichiamo di riferire agli allevatori tutti della vostra zona che se non abbiamo ancora venduti i bozzoli è stato unicamente nel loro interesse, perchè dal giorno del raccolto ad oggi il mercato è stato estremamente debole con transazioni scarse, senza interesse da parte dei filandieri. Ciò contribuì a stabilire progressivamente delle quotazioni verso il ribasso prezzi, il quale non potrebbe in caso di vendita certamente soddisfare le loro aspettative e le nostre speranze.

Non si ha una base che possa dare un' esatta sensazione del mercato futuro, però una richiesta da parte dei filandieri, potrebbe provocare un movimento lentamente ascensionale.

Taglio dei boschi. — Il Municipio di Parenzo comunica:

Si porta a conoscenza degli interessati che i boschi bruciati possono essere tagliati senza bisogno di presentare domande. I proprietari però devono provvedere a che il taglio avvenga con strumenti taglientissimi e raso terra e ciò nell' intento di favorire il rispuntare dei nuovi polloni. Nei boschi bruciati resta severamente proibito *ogni* pascolo per la durata di anni cinque.

I contravventori a queste disposizioni saranno puniti nel modo più severo.

Esposizione di motocultura in Francia. — Il Ministro dell' Agricoltura organizza per il periodo dal 1 al 6 Ottobre 1927 un' importantissima esposizione di motocultura a Aubergenville (Dipartimento di Seine et Oise). All' esposizione sono ammessi gli apparecchi dei tipi sèguenti:

1. Trattori e motori agricoli a gazogeno.
2. Camions militari a gazogeno. (Sezione organizzata dal Ministero della Guerra).
3. Apparecchi per la carbonizzazione del legno.
4. Apparecchi d' abbattimento meccanico del legno.
5. Apparecchi di lavorazione elettrica.
6. Apparecchi di lavorazione meccanica.

Data la grande importanza che ha anche per noi italiani questa esposizione, la Società Nazionale A. C. I. - Via Borgo de' Greci N. 8 - Firenze, organizza per l' occasione un viaggio in comitiva di tecnici e di agricoltori italiani che avrà luogo dal 1° al 10 Ottobre 1927 e che toccando Parigi, che sarà del tutto visitata, si approfitterà di visitare pure i diversi grandiosi mercati della città, giardini di zoologia, musei, ecc. ecc. e avrà per meta la visita accurata dell' esposizione di Motocultura di Aubergenville.

Sarà una gita utilissima ed istruttiva e nel tempo stesso piacevole. Il programma della gita viene rimesso a semplice richiesta. Le Cattedre ambulanti d'Agricoltura sono autorizzate a ricevere le iscrizioni.

Notizie sull'esito di alcuni mercati d'animali tenuti nelle provincie dell'Istria, del Carnaro e di Trieste.

Buie, 26-VII. — Animali presentati: Buoi 253, Vacche 101, Vitelli 45, Cavalli 18, Muli 6, Asini 273, Suini 168, Ovini 4, Caprini 3. Prezzi verificatisi: Buoi L. 280—320, Vacche L. 200—250, Vitelli L. 450—500, al q.le peso vivo; Cavalli L. 1000—1600, Muli L. 800—1400, Asini L. 300-700, Suini L. 100—130, Ovini L. 120—140, Caprini L. 130—150, per capo. Fieno L. 35—40, Paglia L. 20—22, al q.le.

Andamento del mercato: concluso discreto numero di affari.

Pisino, 2-VIII. — Animali presentati: Buoi 381, Vacche 413, Vitelli 38, Giovenchi 72, Cavalli 31, Muli 7, Asini 92, Suini 98, Ovinini 70, Caprini 6. Prezzi verificatisi: Buoi L. 280—350, Vacche L. 180—280, Vitelli L. 450, al q.le peso vivo; Giovenchi L. 200, Cavalli L. 1000—3000, Asini L. 50—400, Suini L. 60—350, Ovini L. 80—110, per capo. Fieno L. 35—40, Paglia L. 18—26, al q.le.

Andamento del mercato: giornata splendida, forte affluenza di bestiame, moltissime compra-vendite.

Dignano, 10—VIII. — Animali presentati: Buoi 372, Vacche 352, Vitelli 35, Cavalli 8, Asini 22, Suini 50, Ovini 72. Prezzi verificatisi: Buoi L. 290—350, Vacche L. 150—250, Vitelli L. 450—500 al q.le peso vivo; Cavalli L. 1000—2000, Asini L. 100—400, Suini L. 50—120, Ovini L. 70—110, per capo. Fieno L. 35—40, Paglia L. 20—26, al q.le.

Andamento del mercato: bene frequentato, molta affluenza di bestiame e molti affari conclusi.

Attività svolta dal personale della Cattedra ambulante di agricoltura.

Sezione di Buie (dott. Iginio Bevilacqua)

Aprile.

1-4 — Buie: ufficio; 5 — Umago: consulenze; 6 — Cittanova e Verteneglio: consulenze e sopraluoghi; 7 — Portole, Stridone, Piemonte, Grisignana: consulenze e sopraluoghi; 8 — Buie: ufficio; 9 — Padena, Salvore: accordi; 10 Buie: ufficio; 11 — Umago: consulenze e sopraluoghi; 12 — Cittanova, Verteneglio: consulenze; 13 — Buie: ufficio; 14 — Portole, Grisignana: consulenze; 15 — Buie: ufficio; 20-21 — Buie: ufficio; 22 — Cittanova: chiusura del corso ai giovani contadini; 23-24 — Pola: alla direzione; 25 — Umago: consulenze e sopraluogo; 26 — Villa Gardossi: accordi pel corso contadini adulti; Castelvenere: conferenza sulla peronospora; 27 — Cittanova, Villanova del Quieto, Verteneglio: consulenze e sopraluoghi; 28 — Grisignana e Piemonte: consulenze e visita ai campi dimostrivi; 29 — Salvore: sopraluoghi; 30 — Buie: ufficio.

Maggio.

1 — S. Pietro dell' Amata, Padena, Castelvenere: conferenze sulla peronospora; 2 — Umago: consulenze; Grisignana, Crasizza: inizio corsi per contadini adulti; 3 — Umago: potatura olivi; Grisignana: corso di agricoltura per adulti; 4 — Cittanova e Verteneglio: sopraluoghi e consulenze; 5 — Grisignana: corso adulti; 6 — Castagna, Grisignana: corsi per contadini adulti; 7 — Castagna e Grisignana: corsi per adulti; Buie: conferenza sulla peronospora; 8 — Cittanova, Verteneglio e Matterada: conferenze sulla peronospora; 9 — Umago: consulenze sopraluogo; Grisignana: corso per adulti; 10 — Buie: ufficio, Grisignana: corso adulti; 11 Crasizza, Grisignana: corso per adulti; 12 — Portole: consulenze; Castagna, Grisignana: corso per adulti; 13 — Buie: ufficio; 14 — Salvore: sopraluogo; Momiano, Collalto: accordi; 15 — Portole, Levade, Grisignana, Piemonte: conferenze; 16 — Buie: ufficio; 17 — Castagna: corso adulti; 18 — Cittanova, Verteneglio: consulenze sopraluogo; 19 — Grisignana, Crasizza: chiusura corsi per contadini adulti; 20-21-22 — Buie: ufficio; 23 Umago: consulenze; 24-25-26-27-28 — Buie: ufficio, visita ai campi dimostrativi del suburbio; 29 — Umago: consulenze e accordi diversi; 30 — Buie: ufficio; 31 — Buie: al mercato.

Giugno.

1 — Cittanova, S. Lorenzo, Daila, Verteneglio: sopraluogo e consulenze; 2 — Portole, Grisignana: consulenze; 3-4 — Buie: ufficio; 5 — S. Lorenzo di Daila, Umago: conferenze sulla peronospora e questione serica; 6 — Portole, Levade, Grisignana: conferenze sulla vendita dei bozzoli; 7 — Pirano, Umago: accordi diversi; 8 — Castelnovo, Matteria, Capodistria, Monte: commissione esaminatrice, campi partecipanti al II° Concorso Provinciale della Vittoria del grano; 9 — Salvore, Umago: idem; 10 — S. Lorenzo, Cittanova: idem; 11 — Verteneglio, Buie: idem; 12 — Buie: ufficio; 13 — Verteneglio, Stridone, Portole: commissione esaminatrice campi partecipanti al II° Concorso Provinciale della Vittoria del grano; 14 — Piemonte, Grisignana: idem; 15 — Verteneglio: consulenze e sopraluogo; 16 — Buie: ufficio; 17 — Verteneglio, Villanova del Quieto: sopraluoghi a vigneti; 18 — Pirano: dal Dott. Gabrielli pel II° Concorso Provinciale della Vittoria del grano; 19 — Buie: ufficio; 20 — Villa Gardossi: sopraluogo; Verteneglio: conferenza; 21 — Buie: ufficio; 22 — Cittanova, Verteneglio: consulenze; Umago: visita al mercato bozzoli; 23 — Portole, Levade, Grisignana: visita ai mercati seta e consulenze; 24 — Buie: ufficio; 25 — Portole, Verteneglio: visita ai mercati seta; 26 — Buie: ufficio e mercato seta; 27 — Umago: consulenza e mercato seta; 28-29-30 — Pola: alla Direzione.

Luglio.

1 — Umago: consulenze; 2 — Buie: ufficio; 3 — Umago: preliminari per costituzione consorzio; 4 — Buie: ufficio; 5 — Verteneglio: per informazioni; 6 — Cittànova, Verteneglio: consulenze e sopraluogo; 7 — Grisignana: conferenze; 8 — Buie: ufficio; 9 — Cittanova, Verteneglio: controllo trebbia; — 10 — Salvore, Umago: accordi per mostra granaria e consulenze; 11 — Villa Gardossi: per trebbiatura grano; 12 — Buie: ufficio; 13 — Cittanova, Daila, S. Lorenzo, Verteneglio: consulenze e controllo trebbia; 14 — Sterna: per trebbia; 15 — Capodistria: accordi per la mostra granaria; 16 — Buie: ufficio, sopraluogo; 17 — Umago: costituzione del consorzio;

18 — Portole, Piemonte, Grisignana: accordi per mostra granaria; 19 — Buie: preparazione mostra; 20 — Cittanova, Verteneglio: consulenza; 21-22 — Buie: ufficio, preparazione mostra; 23-24 — Pola: alla direzione; 25 — Verteneglio: accordi per la mostra granaria; 26 — Buie: preparazione mostra; 27 — Cittanova, Verteneglio, Salvore: accordi per mostra; 28-29-30 — Buie: preparazione mostra; 31 Buie: inaugurazione mostra granaria.

Domande ed offerte

Presso il signor Giovanni Fabian, Passo (Cerreto Istriano) sono disponibili per la vendita n. 5 mede (oltre 100 quintali) di buon fieno di monte per bovini.

Bollettino dello stato sanitario del bestiame.

Data	Malattie	Circondario	Comune	Località	Specie e numero degli animali ammalati *)	Numero delle stalle infette	
						rimaste dalle settimane precedenti	Nuove denunzie
PROVINCIA DELL'ISTRIA							
Dal 22 al 28/VIII	Carbonchio ematico	Pola	Pola	Gallesano	B 1	—	1
Dal 29/VIII all'11/IX (Nessuna denunzia)							
PROVINCIA DI TRIESTE							
Dal 22 al 28/VIII	Carbonchio ematico	Sesana	Divaccia-S. Canziano	—	B 2	—	2
Dal 22 al 28/VIII	Malattie infettive dei suini	Trieste	Trieste	—	S 9	2	7
Dal 29/VIII al 4/IX	Carbonchio ematico	Sesana	Divaccia-S. Canziano	—	B 2	2	—
Dal 29/VIII al 4/IX	Malattie infettive dei suini	Trieste	Trieste	—	S 10	7	2

*) B-bovini, E-equini, O-ovini, Cap.-caprini, S-suini, Can.-canini, P-pollame.

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE

fatte all' Istituto agrario provinciale di Parenzo nel mese di Agosto

Giorno	Pressione barometrica ridotta a [1]) 0° ed al mare mm. 700 +	Temperatura gradi centigradi			Vento [1])		Nebulosità [1])	media umidità relativa dell' aria	Precipitazione dalle ore 8 del giorno precedente alle ore 8 del giorno indicato mm.	Osservazioni
		Massima nelle 24 ore	Minima nelle 24 ore	Media giornaliera	Direzione N = Nord S = Sud E = Est W = Ovest	Forza 0 = calma 6 = uragano	0 = sereno 10 = completamente coperto	0 = secca 100 = satura		[1]) osservazioni fatte alle ore 8 antimeridiane
1	63.1	30.0	17.0	26.3	W	1	0	63	—	Acqua caduta nei mesi precedenti mm. 420.4
2	63.2	31.0	18.0	27.2	SW	0	1	56	—	in agosto » 7.8
3	63.4	31.2	19.0	27.3	W	0	0	60	—	Assieme mm. 428.2
4	64.0	31.2	23.0	28.1	N	1	2	65	—	
5	60.8	31.2	18.1	27.0	W	0	1	62	—	
6	59.4	30.5	19.8	27.2	W	0	0	59	—	
7	58.8	31.0	20.0	27.9	S	2	8	63	—	
8	60.7	31.2	22 3	28.7	S	1	0	54	—	
9	59.7	31.8	22.5	28,7	S	2	1	66	—	
10	60.6	30.5	21.0	27.7	W	0	2	70	—	
11	61.9	31.7	20 0	28 0	W	0	0	65	—	
12	59.7	31.8	19.0	27.8	S	1	0	61	—	
13	59.3	30.0	20.0	26.9	SE	1	4	56	—	
14	62.2	29.4	17.0	25.4	W	0	0	54	0.5	
15	58.1	30.0	17.0	25.6	SW	1	2	64	—	
16	51.1	26.8	15.0	21.6	SW	2	10	70	—	
17	60.9	27.0	13 0	23.0	SE	0	0	56	6.8	
18	61.8	29.0	16.8	25.2	S	1	0	62	—	
19	59.2	28.5	17.0	25.0	S	1	1	67	—	
20	60.6	28.0	18.0	24.6	E	1	0	56	—	
21	64.0	27.2	14.5	23.1	N	0	1	58	—	
22	61.5	28.4	15.0	24.6	W	0	0	61	—	
23	61.9	28.5	17.0	25.1	SW	0	1	68	—	
24	61.1	29.8	18.6	26.0	W	0	6	68	—	
25	57.3	27.5	22.3	25.0	W	2	2	62	—	
26	57.4	23.5	18.5	21.2	SW	1	5	58	—	
27	64.3	23.5	14.5	20 0	E	1	4	54	0.5	
28	68.7	25.7	14.0	22.2	N	1	1	53	—	
29	67.8	25.0	14.0	22.1	NE	2	0	57	—	
30	64.3	27.5	14.5	23.4	W	0	0	68	—	
31	62.9	28.5	19.2	25.9	W	1	1	61	—	

Listino dei prezzi dei principali prodotti agrari verificatisi in provincia dal 1° al 15 Settembre

Località	Vino rosso	Vino bianco	Olio	Fieno	Frumento	Frumentone	Bovini	Vitelli	Ovini	Suini da allevamento	Pollame adulto	Pollastri	Latte	Uova	Legna da fuoco	Osservazioni
prezzo in lire	ettolitro		litro	quintale			chg. peso vivo		per capo			al paio	litro	al 100	q.le	
Pola	240-270	220-250	8-8.50	35-40	120-125	90-95	2.20-3.20	4.50-5	50-60	—	8-9[1]	10	1.20	45-55	10	1) al kg. peso morto
Gallignana	—	—	9	40-50	130	95	3.--3.20	4-5	50-80	5[1]	8-12	8	1.20	50	8	1) da macello, al kg. peso morto
Momiano	—	—	10	—	130	100	2.50-3	4.50	70-80	60-80	10	10 12	1.00	50	12-13	
Dignano	280	—	9	50	120	—	2.50-2.60	4 50-5	50-60	40-70	10	10	1.20	50	9	1) erba medica L. 60 al q.le
Pirano	220	240	9	50	—	—	3	5	—	—	—	—	1.40	60	15	
Isola	260	220	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Pinguente	240	220	12	35	—	110	3.80	6.75	120	50	12	10	0.80	50	9	Suini da macello L. 7.60 il kg. peso morto
Piemonte	240	—	10	—	—	—	2.50-3.50	—	—	—	—	12	1.20	60	—	
Sanvincenti	270	250	—	40	—	—	2-3	2-3	40-50	30-40	7	7	1.20	50	6	
Lussinpiccolo	280	—	10-11	70[1]	—	—	3.50-4	6	3-3.50[2]	130-150	16	14-16	2.20	65-70	20-22	1) di erba medica; 2) al kg. p. m. Suini da macello L. 6—6.50
Bogliuno	—	—	—	40	—	—	2-3	4.50	100	—	12	12	0.80	45	—	
Valle	—	—	8	40	120	80	3	4	100	—	—	—	1.60	45	7	

Dott. G. B. Cucovich, Direttore responsabile.